

PARA: Consumidores y público general

DE: Suzanne Condon, Associate Commissioner/Director
Oficina de salud ambiental

Fecha: 25 de agosto de 2010

Asunto: Aviso sobre la cocción de huevos

Boston, MA – El Departamento de Salud Pública de Massachusetts (DPH) le recuerda al público de la importancia de cocer completamente los huevos y los alimentos preparados a base de éstos con la finalidad de prevenir enfermedades causadas por alimentos. Esta advertencia es de especial importancia debido al retiro voluntario de huevos enteros en varios Estados, según la FDA. Autoridades federales y estatales se encuentran investigando el aumento nacional de salmonelosis relacionado con el consumo de huevos.

- **El brote:** desde mayo de 2010 ha habido un aumento cuádruple en el número de casos de salmonelosis a lo largo y ancho del país.
- **La fuente:** investigaciones preliminares de los gobiernos estatales y federales apuntan a que muy probablemente los huevos enteros sean la fuente de tales infecciones. Dos granjas en el Estado de Iowa han sido identificadas como fuentes potenciales de los huevos contaminados.
- **El retiro del mercado:** la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) ha utilizado los resultados preliminares de la investigación para emitir el pedido de retiro del mercado de los huevos provenientes de Iowa. Para obtener información actualizada sobre el retiro, diríjase a:
<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/MajorProductRecalls/ucm223522.htm>
- **La distribución:** el DPH ha estado monitoreando la situación diariamente para obtener cualquier nueva información que pueda afectar a los consumidores en Massachusetts. Hasta el día 24 de agosto no se habían distribuido huevos contaminados en Massachusetts.

El DPH les sugiere a los consumidores tomar las siguientes medidas de seguridad:

- Se deben cocinar los huevos hasta que la clara y la yema estén firmes y consumirlos tan pronto como hayan sido cocinados.
- Se deben mantener siempre refrigerados por debajo de los 45° F (7° C).
- Desechar huevos sucios o rotos.
- Lavarse las manos, los utensilios de cocina y enjuagar todas las superficies de preparación de alimentos con agua y jabón tras cualquier contacto con huevos crudos.
- Al cocinar, no mantenga huevos tibios o a temperatura ambiente por más de dos horas.
- Mantenga refrigerados los huevos y los alimentos que contengan huevo.
- No coma huevos crudos.
- Evite comidas de restaurantes preparadas con huevos crudos, a medio cocinar o no pasteurizados. Los restaurantes deberían usar sólo huevos pasteurizados en todas sus recetas (tales como en *Hollandaise Sauce*, aderezo para la ensalada *Caesar*) que incluyan huevos crudos.
- Se debe evitar el consumo de huevos mal cocidos, especialmente por niños pequeños, personas mayores y aquéllos cuyo sistema inmunológico esté debilitado o padezcan de enfermedades debilitantes.

Vea la información siguiente sobre el retiro de los huevos y sobre cómo consumir huevos de forma segura:

<http://www.cdc.gov/print.do?url=http%3A//www.cdc.gov/salmonella/enteritidis>

<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm077342.htm>

<http://www.foodsafety.gov/keep/types/eggs/index.html>

Para obtener más información, comuníquese con el Programa de Protección de los Alimentos en la Oficina de Salud Ambiental del MPDH al 617 -983-6712.

(Spanish)